CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

SERIE 4	CORRIGE 1	SESSION 2008
Examen et spécialité : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**		**Durée : 3 H maximum** **Coefficient : 5**
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/1

ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Matériel	Produits	Dosage
seaux lavettes raclette alimentaire ou papier à usage unique tampon abrasif brosse à sol raclette à sol	détergent désinfectant alimentaire pastille de chlore	% selon produit 1

SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES

- se mettre en tenue
- préparer le matériel et les produits

Entretien du piano
- éliminer les plus gros déchets
- appliquer la solution
- frotter
- laisser agir
- rincer
- sécher

Entretien du sol
- éliminer les plus gros déchets
- pulvériser le produit au jet
- frotter avec la brosse
- rincer
- racler
- bionettoyer les siphons

- contrôler la qualité de son travail
- remettre en état et ranger le matériel

SERIE 4	CORRIGE 2	SESSION 2008
Examen et spécialité : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**		**Durée : 3 H maximum** **Coefficient : 5**
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/1

FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES

Matériel	Produits	Dosage
brosse alimentaire lavettes seaux gants papier à usage unique tampon abrasif brosse de sol raclette de sol	- détergent désinfectant alimentaire - détergent dégraissant	% selon produit

SUCCESSION DES OPERATIONS

- se mettre en tenue
- préparer son matériel et les produits

Entretien du four

- sortir les accessoires du four
- appliquer le dégraissant ou le DDA sur les accessoires
- brosser les accessoires du four puis les rincer et les sécher avec du papier à usage unique
- entretenir l'intérieur du four en fonction des salissures (DDA ou dégraissant)
- entretenir l'extérieur du four
- replacer les accessoires dans le four

Entretien du sol

- éliminer les plus gros déchets
- pulvériser le produit au jet
- laisser agir le temps indiqué selon le mode d'emploi
- brosser
- rincer selon le produit
- racler
- bionettoyer le siphon puis mettre une pastille désinfectante dans celui-ci

- effectuer un contrôle visuel de son travail
- remettre en état et ranger le matériel

SERIE 4	CORRIGE 3	SESSION 2008
Examen et spécialité : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**		**Durée : 3 H maximum** **Coefficient : 5**
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/1

ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Matériel	Produits	Dosage
un conteneur isotherme ou une autre armoire frigorifique seaux lavettes brosse à usage alimentaire des gants du papier à usage unique un balai brosse une raclette	détergent désinfectant alimentaire	% selon produit

SUCCESSION DES OPERATIONS

- Se mettre en tenue
- Préparer son matériel et les produits

Entretien de l'armoire réfrigérée :

- appuyer sur le bouton « arrêt » ou débrancher l'appareil.
- enlever les denrées et les stocker dans une autre armoire frigorifique ou dans un conteneur isotherme.
- enlever les parties démontables : grilles et supports
- bionettoyer les grilles et les supports
- enlever les résidus alimentaires éventuels dans l'armoire.
- bionettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
- remonter le tout : supports et grilles.
- remettre les aliments dans l'armoire.
- appuyer sur le bouton « marche »
- bionettoyer le conteneur

Entretien manuel du sol :

- éliminer le plus gros des déchets
- pulvériser le produit au jet
- laisser agir le temps indique selon le mode d'emploi
- brosser
- rincer selon produit
- racler
- bionettoyer le siphon, y placer une pastille désinfectante

- effectuer un contrôle de son travail
- remettre en état et ranger le matériel

SERIE 4	CORRIGE 4	SESSION 2008
Examen et spécialité : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**		**Durée : 3 H maximum** **Coefficient : 5**
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/1

ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
Seaux Sac poubelle Lavettes Raclette main Raclette sol Papier d'essuyage Abrasif doux Brosse pour le sol Gants	- Détergent désinfectant alimentaire de la centrale - Pastille de chlore	% selon produit 1

SUCCESSION DES OPERATIONS

- se mettre en tenue
- préparer son matériel et les produits

Entretien du bain-marie

- débrancher
- enlever tous les résidus d'aliments, vider l'eau
- laver les bacs gastronormes à la plonge
- bionettoyer l'intérieur et l'extérieur du bain marie avec du D.D.A.
- brosser si nécessaire, laisser agir, rincer, sécher
- contrôler son travail

Entretien manuel du sol

- enlever les gros déchets
- appliquer le D.D.A. au sol avec le jet de la centrale
- brosser, laisser agir, racler, rincer, racler
- bionettoyer le siphon
- introduire une pastille de chlore dans le siphon
- contrôler

- effectuer un contrôle visuel
- remettre en état et ranger le matériel

SERIE 4	CORRIGE 5	SESSION 2008
Examen et spécialité : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**		**Durée : 3 H maximum** **Coefficient : 5**
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/1

ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Matériel	Produits	Dosage
Une thermoscelleuse deux seaux deux lavettes une brosse à usage alimentaire des gants du papier à usage unique un balai brosse une raclette	détergent désinfectant sur poste mural de nettoyage et de désinfection	solution dosée sur poste ou dilution du produit à une concentration de 1 à 5 % suivant le degré de salissures

SUCCESSION DES OPERATIONS

SUCCESSION DES OPERATIONS
- se mettre en tenue
- préparer son matériel et les produits

Entretien d'une thermocelleuse
- débrancher l'appareil.
- enlever les parties démontables et accessoires
- bionettoyer les accessoires
- bionettoyer l'appareil.
- remonter le tout : parties démontables et accessoires.

Entretien du sol
- éliminer le plus gros des déchets
- pulvériser le produit au jet
- laisser agir le temps indique selon le mode d'emploi
- brosser
- rincer selon produit
- racler
- bionettoyer le siphon, y placer une pastille désinfectante

- contrôler la qualité de son travail
- remettre en état et ranger le matériel

SERIE 4	CORRIGE 6	SESSION 2008
Examen et spécialité : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**		**Durée : 3 H maximum** **Coefficient : 5**
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/1

ORGANISATION DE L'ACTIVITE

- Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
Seaux Sac poubelle Lavettes Raclette sol Papier d'essuyage Abrasif doux Brosse pour le sol Chariot de ménage équipé Gants Lunettes de protection	Détergent désinfectant alimentaire Pastille de chlore	% selon produit 1

SUCCESSION DES OPERATIONS

- Se mettre en tenue
- Préparer le matériel et les produits

Entretien des chariots

- Débarrasser
- Bionettoyer plateaux, cadre, roulettes
- Sécher
- Ranger

Entretien du sol

- enlever les gros déchets
- appliquer le D.D.A. au sol avec le jet de la centrale
- brosser
- laisser agir
- racler
- rincer
- racler
- bionettoyer le siphon
- introduire une pastille de chlore dans le siphon

- Contrôler son travail
- Entretenir et ranger le matériel